

## (JM) SESSION AMERICAN WHEAT ALE

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **45**
- SRM **3.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Extra Pale Ale Malt	2.7 kg (58.7%)	80 %	3.5
Ziarno	Simpsons - Torrified Wheat	1.5 kg (32.6%)	70 %	3
Ziarno	Simpsons - Malted Oats	0.4 kg (8.7%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	25 g	20 min	12.3 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	8.2 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	10 min	12.3 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	0 min	8.2 %
Hopstand w 75-78C przez 30min				
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	12.3 %
Hopstand w 75-78C przez 30min				
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	8.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Voss kveik	Ale	Gęstwa	5 ml	House culture
------------	-----	--------	------	---------------